Avvertenze

Per garantire l'efficienza e la sicurezza di questo elettrodomestico:
- **rivolgetevi esclusivamente a centri di assistenza tecnica autorizzati**
- **richiedete sempre l'utilizzo di parti di ricambio originali**

1 **Questo apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno di abitazione.**

2 **Queste istruzioni sono valide solo per i paesi di destinazione i cui simboli figurano sul libretto e sulla targa matricola dell'apparecchio.**

3 **Questo apparecchio riguarda un apparecchio di classe 1 (isolato) o classe 2 - sottoclasse 1 (incassato tra 2 mobili).**

4 Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

5 Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

6 L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

7 La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficiente impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.

8 Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa (posti sull'apparecchio e/o sull'imballo) siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica e gas.

9 Verificare che la portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio indicata in targa. In caso di dubbio rivolgersi ad una persona professionalmente qualificata.

10 All'installazione occorre prevedere un interruttore omnipolare con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.

11 In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio. In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata in valore di corrente, marcato sull'adattatore semplice e sulle prolunghe, e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.

12 Non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito. Spegnere l'interruttore generale dell'apparecchio quando lo stesso non è utilizzato, e chiudere il rubinetto del gas.

13 **Non ostruire le aperture o fessure di ventilazione o di smaltimento calore.**

14 Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento del cavo, o per la sua sostituzione, rivolgersi esclusivamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dal costruttore.

15 Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

16 L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:
- non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi
- non usare l'apparecchio a piedi nudi
- non usare, se non con particolare cautela, prolunghe
- non tirare il cavo di alimentazione, o l'apparecchio stesso, per staccare la spina dalla presa di corrente.
- non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.)
- non permettere che l'apparecchio sia usato dai bambini o da incapaci, senza sorveglianza

17 Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica, o staccando la spina, o spegnendo l'interruttore dell'impianto.

18 Allorché si decida di non utilizzare più l'apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione, dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i propri giochi.

19 Sui bruciatori non debbono essere poste pentole instabili o deformate onde evitare incidenti per rovesciamento. Posizionatele sul piano di cottura in modo che i manici siano rivolti verso l'interno, per evitare urti accidentali.

20 Alcune parti dell'apparecchio rimangono calde per lungo tempo dopo l'uso. Fate attenzione a non toccarle.

21 Non utilizzate liquidi infiammabili (alcool, benzina...) in vicinanza all'apparecchio mentre questo è in uso.

22 Usando piccoli elettrodomestici nelle vicinanze del piano fate attenzione che il cavo di alimentazione non finisca su parti calde.

23 Controllare sempre che le manopole siano nella posizione "•"/"○" quando l'apparecchio non è utilizzato.

24 **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambimi a distanza.**

25 **Gli apparecchi gas necessitano, per un corretto funzionamento, di un regolare ricambio d'aria. Accertarsi che nella loro installazione siano rispettati i requisiti richiesti nel paragrafo relativo al "Posizionamento".**

26 Il coperchio vetro (presente solo su alcuni modelli) può frantumarsi nel caso si surriscaldi, quindi è necessario che tutti i bruciatori o le eventuali piastre elettriche risultino spente prima di chiudere il coperchio.

27 Se la cucina viene posta su di un piedistallo, prendere adeguati accorgimenti affinchè l'apparecchio non scivoli dal piedistallo stesso.

Istruzioni per l'installazione

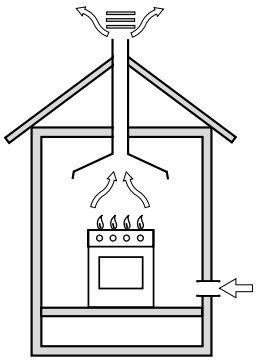
Le istruzioni che seguono sono rivolte all'installatore qualificato affinchè compia le operazioni di installazione regolazione e manutenzione tecnica nel modo più corretto e secondo le norme in vigore.

Importante: qualsiasi intervento di regolazione, manutenzione etc. deve essere eseguito con la cucina elettricamente disinserita.

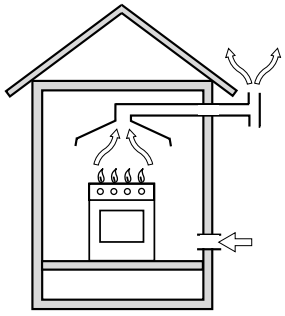
Posizionamento

Importante: questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo le prescrizioni delle Norme UNI-CIG 7129 e 7131 in vigore. Debbono essere osservati i seguenti requisiti:

a) Il locale deve prevedere un sistema di scarico all'esterno dei fumi della combustione, realizzato tramite una cappa o tramite un elettroventilatore che entri automaticamente in funzione ogni volta che si accende l'apparecchio.



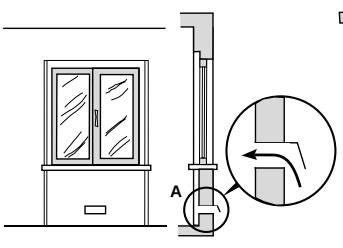
In camino o in canna fumaria ramificata (riservata agli apparecchi di cottura)



Direttamente all'esterno

b) Il locale deve prevedere un sistema che consenta l'afflusso dell'aria necessaria alla regolare combustione. La portata di aria necessaria alla combustione non deve essere inferiore a 2 m^3/h per kW di potenza installata. Il sistema può essere realizzato prelevando direttamente l'aria dall'esterno dell'edificio tramite un condotto di almeno 100 cm^2 di sezione utile e tale che non possa essere accidentalmente ostruito. Per gli apparecchi privi sul piano di lavoro, del dispositivo di sicurezza per assenza di fiamma, le aperture di ventilazione debbono essere maggiorate nella misura del 100%, con un minimo di 200cm^2 (Fig. A). Ovvero, in maniera indiretta da locali adiacenti, dotati di un condotto di ventilazione con l'esterno come sopra descritto, e che non siano parti comuni dell'immobile, o ambienti con pericolo di incendio, o camere da letto (Fig. B).

Particolare A

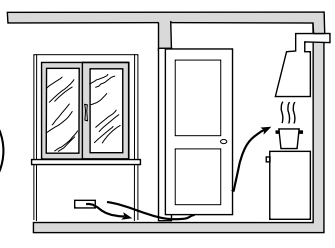


Esempi di aperture di ventilazione per l'aria comburente

Fig. A

Locale adiacente

Locale da ventilare



Maggiorazione della fessura fra porta e pavimento

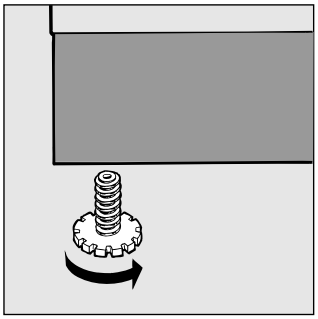
Fig. B

c) Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare di una aerazione supplementare per esempio l'apertura di una finestra o una aerazione più efficace aumentando la potenza di spirazione meccanica se essa esiste.

d) I gas di petrolio liquefatti, più pesanti dell'aria, ristagnano verso il basso. Quindi i locali contenenti bidoni di GPL debbono prevedere delle aperture verso l'esterno così da permettere l'evacuazione dal basso delle eventuali fughe di gas. Pertanto i bidoni di GPL, siano essi vuoti o parzialmente pieni, non debbono essere installati o depositati in locali o vani a livello più basso del suolo (cantinati, ecc.). É opportuno tenere nel locale solo il bidone in utilizzo, collocato in modo da non essere soggetto all'azione diretta di sorgenti di calore (forni, camini, stufe, ecc.) capaci di portarlo a temperature superiori ai 50°C.

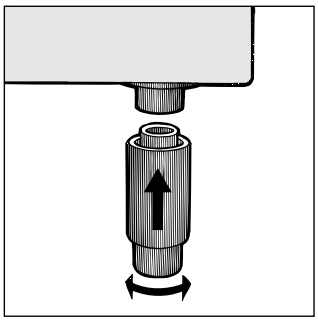
Livellamento (presente solo su alcuni modelli)

Per poter livellare la cucina vengono forniti dei piedini di regolazione. In caso di necessità questi piedini possono essere avvitati nelle apposite sedi poste negli angoli alla base della cucina.



Montaggio gambe (presente solo su alcuni modelli)

Vengono fornite delle gambe da montare ad incastro sotto la base della cucina.



Installazione della cucina

E' possibile l'installazione a fianco di mobili la cui altezza non superi quella del piano di lavoro. La parete a contatto con la parete posteriore della cucina deve essere in materiale ininfiammabile. Durante il funzionamento la parete posteriore della cucina può raggiungere una temperatura di 50°C superiore a quella ambiente. Per una corretta installazione della cucina vanno osservate le seguenti precauzioni:

a) I mobili situati a fianco, la cui altezza superi quella del piano di lavoro, debbono essere situati ad almeno 200 mm. dal bordo del piano stesso.

b) Le cappe debbono essere installate secondo i requisi-

ti richiesti nei libretti istruzioni delle cappe stesse e comunque ad una distanza minima di 650 mm.

c) Allorchè la cucina venga installata sotto un pensile, quest'ultimo dovrà mantenere una distanza minima dal piano di 700 mm (millimetri). I mobili adiacenti alla cappa dovranno mantenere una distanza minima dal piano di 420 mm. come da Fig. C e D.

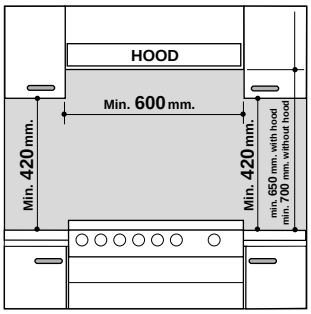


Fig. C

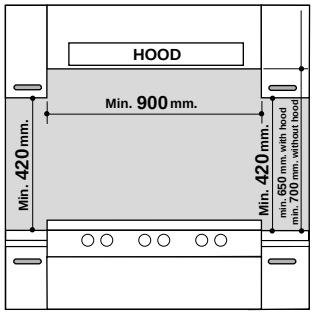


Fig. D

Collegamento gas

Il collegamento dell'apparecchio alla tubazione o alla bombola del gas dovrà essere effettuato come prescritto dalle Norme UNI-CIG 7129 e 7131, solo dopo essersi accertati che esso è regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato. In caso contrario eseguire le operazioni indicate al paragrafo "Adattamento ai diversi tipi di gas". Su alcuni modelli l'alimentazione del gas può avvenire indifferentemente da destra o da sinistra a seconda dei casi; per cambiare il collegamento è necessario invertire il portagomma con il tappo di chiusura e sostituire la guarnizione di tenuta (in dotazione con l'apparecchio). Nel caso di alimentazione con gas liquido, da bombola, utilizzare regolatori di pressione conformi alle Norme UNI-CIG 7432.

Importante: per un sicuro funzionamento, per un adeguato uso dell'energia e maggiore durata dell'apparecchiatura, assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella 1 "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli".

Allaccio con tubo flessibile

Eseguire il collegamento per mezzo di un tubo flessibile per gas rispondente alle caratteristiche indicate nelle norme UNI-CIG 7140. Il diametro interno del tubo da utilizzare deve essere:

- 8mm per alimentazione con gas liquido;
- 13mm per alimentazione con gas metano o gas città.

In particolare, per la messa in opera di tali tubi flessibili, debbono essere rispettate le seguenti prescrizioni:

- Non deve essere in nessun punto del suo percorso a contatto con parti che siano a temperature maggiori di 50°C;
- Abbia una lunghezza inferiore a 1500 mm;
- Non sia soggetto ad alcun sforzo di trazione e di torsione, inoltre non deve presentare curve eccessivamente strette o strozzature;
- Non venga a contatto con corpi taglienti, spigoli vivi e con parti mobili o schiacciato;
- Deve essere facilmente ispezionabile lungo tutto il percorso allo scopo di poter controllare il suo stato di conservazione;

Assicurarsi che il tubo sia ben calzato alle sue due estremità e fissarlo per mezzo di fascette di serraggio conformi alla UNI-CIG 7141. Qualora una o più di queste condizioni non possa essere rispettata, bisognerà ricorrere ai tubi metallici flessibili, conformi alla norma UNI-CIG 9891. Allorchè la cucina venga installata secondo le condizioni della classe 2 sottoclasse 1 è opportuno collegarsi alla rete gas solamente tramite tubo metallico flessibile conforme alla UNI-CIG 9891.

Allaccio con tubo flessibile in acciaio inossidabile a parete continua con attacchi filettati

Eliminare il portagomma già presente sull'apparecchio. Il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico. Utilizzare esclusivamente tubi conformi alla Norma UNI-CIG 9891 e guarnizioni di tenuta conformi alla UNI-CIG 9264. La messa in opera di tali tubi deve essere effettuata in modo che la loro lunghezza, in condizioni di massima estensione, non sia maggiore di 2000 mm.

Controllo tenuta

Importante: ad installazione ultimata controllare la perfetta tenuta di tutti i raccordi utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma.

Ad allacciamento avvenuto assicurarsi che il tubo metallico flessibile non venga a contatto con parti mobili o schiacciato.

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato sulla targhetta caratteristiche, nel caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore omnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm. dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto una temperatura superiore di 50°C a quella ambiente. Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la valvola limitatrice e l'impianto domestico possano sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedi targhetta caratteristiche);
- l'impianto di alimentazone sia munito di efficace collegamento a terra secondo le norme e le disposizioni di legge;
- la presa o l'interruttore omnipolare siano facilmente raggiungibili con il piano installato.

N.B: non utilizzare riduzioni, adattatori o derivatori in quanto essi potrebbero provocare riscaldamenti o bruciature.

Adattamento del piano ai diversi tipi di gas

Per adattare la cucina ad un tipo di gas diverso da quello per il quale essa è predisposta (indicato sulla etichetta fissata al coperchio), occorre effettuare le seguenti operazioni:

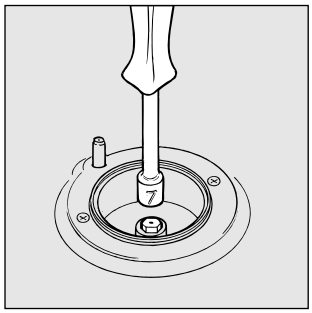
a) Sostituire il portagomma già montato con quello contenuto nella confezione "accessori della cucina".

Attenzione: il portagomma per gas metano e per gas città è lo stesso. (Il portagomma per gas liquido porta stampigliato il numero 8, quello per gas metano e gas città il numero 13). Avvalersi comunque di una guarnizione di tenuta nuova.

b) Sostituzione degli ugelli dei bruciatori del piano:

- togliere le griglie e sfilare i bruciatori dalle loro sedi;
- svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7

mm, e sostituirli con quelli adatti al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1 “Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli”).



- rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.

c) Regolazione minimi dei bruciatori del piano:

- portare il rubinetto sulla posizione di minimo;
- togliere la manopola ed agire sulla vite di regolazione posta all’interno o di fianco all’astina del rubinetto fino ad ottenere una piccola fiamma regolare.

N.B.: nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrà essere avvitata a fondo.

- verificare poi che ruotando rapidamente il rubinetto dalla posizione di massimo a quella di minimo, non si abbiano spegnimenti del bruciatore.

d) Regolazione aria primaria dei bruciatori del piano:

I bruciatori non necessitano di alcuna regolazione dell’aria primaria.

Attenzione

Al termine dell’operazione sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella corrispondente al nuovo gas di utilizzo, reperibile presso i nostri Centri Assistenza Tecnica.

Nota

Qualora la pressione del gas utilizzato sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare, sulla tubazione d’ingresso un appropriato regolatore di pressione (secondo UNI-CIG 7430 “regolatori per gas canalizzati”).

Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli

Tabella 1

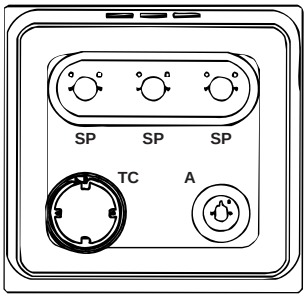
Bruciatore	Diametro (mm)	Potenza termica kW (p.c.s.*)		Gas liquido				Gas naturale	
				By-pass 1/100	Ugello 1/100	Portata * g/h		Ugello 1/100	Portata * l/h
		Nomin.	Ridot.	(mm)	(mm)	***	**	(mm)	
Ausiliario (Piccolo) (A)	55	1,00	0,4	30	50	73	71	79	95
Tripla Corona (TC)	130	3,25	1,5	63	91	236	232	133	309
Semi-Pesciera (SP)	-	1,50	0,7	41	60	109	107	98	143
Pressioni di alimentazione	Nominale (mbar) Minima (mbar) Massima (mbar)			37 ** 25 ** 45 **		28-30 *** 20 *** 35 ***		20 17 25	

* A 15°C e 1013 mbar-gas secco

** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

Naturale P.C.S. = 37,78 MJ/m^3



C 659 P.4 X I ...

Caratteristiche tecniche

Dimensioni utili del forno:

larghezza cm. 40
profondità cm. 39
altezza cm. 34

Volume utile del forno:

litri 52

Dimensioni utili del cassetto scaldavivande:

larghezza cm. 43
profondità cm. 43
altezza cm. 13,5

ENERGY LABEL
Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici
Norma EN 50304
Consumo energia convezione Naturale
funzione di riscaldamento: Statico
Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata
funzione di riscaldamento: Dolce

Tensioni e frequenza di alimentazione:

vedi targhetta caratteristiche

Bruciatori:

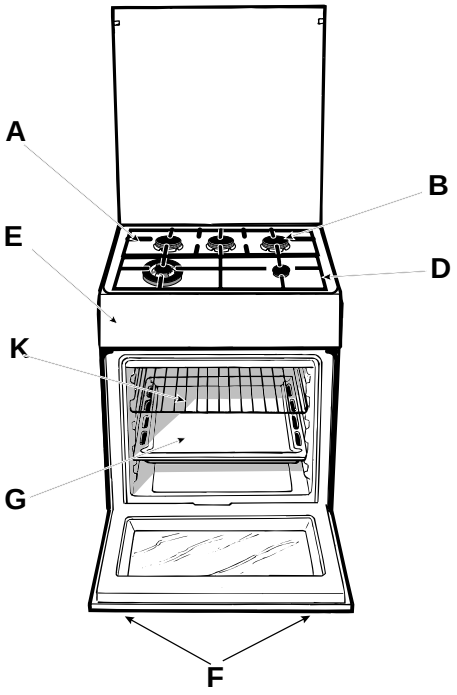
adattabili a tutti i tipi di gas indicati nella terghetta caratteristiche

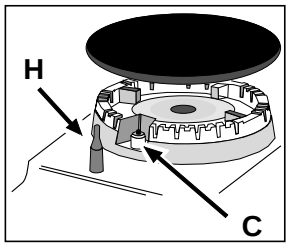
CE

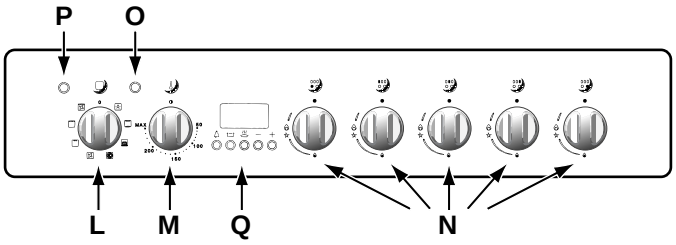
Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:

- 73/23/**CEE** del 19/02/73 (Bassa Tensione) e successive modificazioni;
- 89/336/**CEE** del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni;
- 90/396/**CEE** del 29/06/90 (Gas) e successive modificazioni;
- 93/68/**CEE** del 22/07/93 e successive modificazioni.

La cucina con forno Nuovo “7 Cuochi”







A Piano di contenimento eventuali trabocchi
B Bruciatore a gas
C Dispositivo di accensione istantanea elettronica
D Griglia del piano di lavoro
E Cruscotto
F Piedini o gambe regolabili
G Leccarda o piatto di cottura
H Dispositivo di sicurezza dei bruciatori del piano
K Griglia ripiano del forno
L Manopola di selezione forno
M Manopola del termostato
N Manopole di comando dei bruciatori a gas del piano di cottura
O La spia termostato
P La spia verde
Q Programmatore elettronico

La selezione delle varie funzioni presenti nel forno avviene agendo sui dispositivi ed organi di comando posti sul cruscotto dello stesso.

Le manopole di comando dei bruciatori a gas del piano di cottura (N)
In corrispondenza di ciascuna delle manopole è indicata, con un cerchietto pieno, la posizione del bruciatore a gas da essa comandato. Per accendere uno dei bruciatori, avvicinare allo stesso una fiamma o un accenditore, premere a fondo e ruotare la manopola corrispondente in senso antiorario fino alla posizione di **massimo**. Ciascun bruciatore può funzionare al massimo della sua potenza, al minimo, o con potenze intermedie. In relazione a queste diverse prestazioni, sulla manopola, oltre alla posizione di spento, individuata dal simbolo • quando questo è posto in corrispondenza della tacca di riferimento, sono indicate le posizioni di **massimo** e di **minimo**.
Esse si ottengono facendo ruotare la manopola im senso antiorario dalla posizione di spento. Per spegnere il bruciatore occorre invece ruotare la manopola in senso orario fino all'arresto (corrispondente di nuovo al simbolo •).

Accensione elettronica dei bruciatori del piano
Alcuni modelli sono dotati di accensione elettronica integrata all'interno della manopola, in questo caso è presente il dispositivo di accensione "**C**". Per accendere il bruciatore prescelto è sufficiente premere a fondo la manopola corrispondente e ruotarla in senso antiorario fino alla posizione di **massimo** tenendola premuta fino alla avvenuta accensione.
Avvertenza: nel caso di una estinzione accidentale delle fiamme del bruciatore, chiudere la manopola di comando e non ritentare l'accensione se non dopo almeno 1 minuto.

Modelli con dispositivo di sicurezza contro fughe di gas per i bruciatori del piano
Potete identificare questi modelli per la presenza del dispositivo (Vedi dettaglio **H**).
Importante: dato che i bruciatori del piano sono dotati di dispositivo di sicurezza, dopo l'accensione del bruciatore,**è necessario mantenere premuta la manopola per circa 6 secondi** in modo da consentire il passaggio del gas finchè non si scalda la termocoppia di sicurezza.

Attenzione: Alla prima accensione consigliamo di far funzionare il forno a vuoto per circa mezz'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Quindi trascorso tale tempo spegnerlo, aprite la porta ed areare il locale. L'odore che talvolta si avverte durante questa operazione è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno durante l'intervallo di tempo che intercorre tra la produzione e l'installazione del prodotto.

Attenzione: Utilizzare il primo ripiano dal basso solamente nel caso di cotture con girarrosto (ove presente). Per le altre cotture non utilizzate mai il primo ripiano dal basso e non appoggiate mai oggetti sul fondo del forno mentre state cuocendo perchè potreste causare danni allo smalto. Ponete sempre i Vostri recipienti di cottura (pirofile, pellicole di alluminio, ecc. ecc.) sulla griglia in dotazione con l'apparecchio appositamente inserita nelle guide del forno.

Nota: Negli apparecchi dotati di programmatore elettronico per utilizzare il forno elettrico premere contemporaneamente i tasti e (sul display compare il simbolo) prima di selezionare la funzione di cottura desiderata.

Le manopole del forno
Il "7 Cuochi" riunisce in un unico apparecchio i pregi dei tradizionali forni a convezione naturale: "statici" a quelli dei moderni forni a convezione forzata: "ventilati". Il "7 Cuochi" è un apparecchio estremamente versatile che permette di scegliere in modo facile e sicuro fra 7 diversi metodi di cottura. La selezione delle diverse funzioni di cottura offerte dal "7 Cuochi" si ottiene agendo sulle manopole:

L - di selezione (individuata dal simbolo)

M - del termostato (individuata dal simbolo °C) presenti sul cruscotto.
Per qualsiasi posizione della manopola di selezione, diversa da quella di riposo contrassegnata dallo "•", si ha l'accensione della luce forno; la posizione della manopola contrassegnata dal simbolo permette di accendere la luce del forno senza che alcun elemento riscaldante sia attivato.

1. Lo "statico"

- Posizione manopola "**L**":
- Posizione manopola "**M**": a scelta tra **60**°C e **Max**

In questa posizione si accende la luce ed i due elementi riscaldanti inferiore e superiore. E' il classico forno della nonna che però Ariston ha portato ad un eccezionale livello di distribuzione della temperatura e di contenimento dei consumi. Il forno statico resta insuperato nei casi in cui si debbano cucinare piatti i cui ingredienti risultano composti da due o più elementi che concorrono a formare un piatto unico come ad esempio: cavoli con costine di maiale, baccalà alla spagnola, stoccafisso all'anconetana, teneroni di vitello con riso etc... Ottimi risultati si ottengono nella preparazione di piatti a base di carni di manzo o vitello quali: brasati, spezzatini, goulasch, carni di selvaggina, cosciotto e lombo di maiale etc... che necessitano di cottura lenta con costante aggiunta di liquidi. Resta ancora il sistema migliore per la cottura della biscotteria secca, pasticcini da tè etc... nonchè per la frutta in generale. Nella cottura al forno statico utilizzate un solo ripiano, in quanto su più ripiani si avrebbe una cattiva distribuzione della temperatura. Utilizzando i diversi ripiani a disposizione potrete bilanciare la quantità di calore tra la parte superiore ed inferiore, in particolare il secondo o il primo ripiano dal basso consentono di avere più calore inferiormente.

2. Il "forno dolce"

- Posizione manopola "**L**":
- Posizione manopola "**M**": a scelta tra **60**° e **Max**

In questa funzione si mette in rotazione la ventola e si ha una combinazione di tutti gli elementi riscaldanti garantendo un calore "delicato" con prevalenza dal basso. Questa funzione è indicata per la cottura dei cibi delicati, in particolare i dolci che necessitano di levitazione, in quanto questa viene facilitata dal calore proveniente dal basso. Alcuni consigli:

- Infornate sempre a caldo
- Non infornate mai più di una pietanza alla volta.
- Va usata la griglia (ammenochè non si cuocia direttamente nella leccarda) in quanto consente una migliore circolazione del calore, in ogni caso non lasciate nel forno le leccarde inutilizzate.

- Posizionate la griglia al terzo o al secondo ripiano dal basso, in modo da sfruttare il calore che sale dal fondo. Appoggiate la tortiera al centro della griglia.
- Non aprire la porta durante la cottura di dolci, per evitare diminuzioni di temperatura, che causerebbe l'arresto della cottura, con conseguente abbassamento del cibo.

3. Il "forno pizza"

- Posizione manopola "**L**":
- Posizione manopola "**M**": a scelta tra **60**°C e **Max**

In questa posizione si attivano gli elementi riscaldanti "inferiore" e "circolare" ed entra in funzione la ventola. La combinazione selezionata, consente un rapido riscaldamento del forno grazie alla notevole potenza erogata **(2800-2900 W).** In questa funzione il calore proviene contemporaneamente sia attraverso la circolazione forzata dell'aria che dal fondo forno. Si può cuocere su 1 solo ripiano, l'utilizzo di 2 ripiani è possibile esclusivamente a condizione di scambiarli tra loro a metà cottura. La funzione "forno pizza" è particolarmente indicata per cibi che richiedono una forte quantità di calore, ad esempio: la pizza e gli arrosti di grandi dimensioni.

4. Il "ventilato"

- Posizione manopola "**L**":
- Posizione manopola "**M**": a scelta fra **60**°C e **Max**

Nel forno ventilato, a circolazione forzata d'aria calda, il calore ruota attorno al cibo mosso continuamente da una turbina posta sul fondo del forno. E' l'aria che cuoce e rosola così il cibo in modo uniforme e in tutti i punti. E dato che nel forno ventilato il calore è costante ed uniforme in tutto il forno, potete cuocere contemporaneamente anche pietanze diverse tra loro, purchè le temperature di cottura siano simili. E' possibile utilizzare due ripiani contemporaneamente seguendo le avvertenze riportate nel paragrafo "Cottura contemporanea su più ripiani". Alcuni consigli sui cibi più indicati da cucinare nel ventilato: ottimi risultati si ottengono con i primi piatti che necessitano di gratinatura e cottura abbastanza lunga ad esempio: lasagne, maccheroni pasticciati, risotti soffiati, vol au vent etc...
Per le carni notevoli vantaggi si ottengono per la cottura degli arrosti in quanto la migliore distribuzione della temperatura consente di utilizzare temperature più basse che riducono la dispersione degli umori mantenendo così le carni più morbide e riducono notevolmente il calo di peso. Il ventilato è particolarmente apprezzato per la cottura dei pesci che possono essere cucinati con pochissima aggiunta di condimenti mantenendo così inalterato l'aspetto e il sapore. Per i contorni eccellenti risultati si ottengono nelle cotture di verdure brasate quali cavoloverza, rape rosse, carote, zucchine, melanzane, peperoni.
Desserts: risultati sicuri si ottengono cuocendo torte lievitate come pan di spagna, brioches, croissants. La funzione ventilato può anche essere usata per scongelare carne bianca o rossa, pesce, pane, impostando una temperatura di 80°-100°C. Per scongelare cibi più delicati potete impostare 60°C o usare la sola circolazione di aria fredda impostando la manopola termostato a 0°C.

5. Il "grill"

- Posizione manopola "**L**":
- Posizione manopola "**M**": **Max**

La cottura al grill è prodotta dall'irradiazione termica unidirezionale dall'alto verso il basso di una resistenza elettrica incandescente. La temperatura assai elevata e diretta del grill consente la immediata rosolatura superficiale delle carni che ostacolando la fuoriuscita degli umori le mantiene più tenere. La cottura al grill è particolarmente consigliata per quei piatti che necessitano di elevata temperatura superficiale: bistecche di vitello e manzo, entrecote, filetto, hamburger etc...

6. Il "doppio grill"

- Posizione manopola "**L**":
- Posizione manopola "**M**": **Max**

Un grill più grande dei soliti e con un disegno del tutto nuovo: il rendimento di cottura è aumentato del 50%. Il doppio grill elimina le zone angolari di assenza di calore.

7. Il "doppio grill ventilato"

- Posizione manopola "**L**":
- Posizione manopola "**M**": a scelta fra **60** e **200**°C

Unisce all'irradiazione termica unidirezionale la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura degli elementi superficiali aumentando il potere di penetrazione del calore. Risultati eccellenti si ottengono utilizzando il grill ventilato per spiedini misti di carne e verdura, salsicce, costine di maiale, costolette di agnello, pollo alla diavola, quaglie alla salvia, filetto di maiale etc... Fra i pesci il grill ventilato è insuperabile nella cottura di tranci di cernia, di tonno, di pesce spada, seppioline ripiene etc...
Nota: le cotture al grill (funzioni 5, 6, 7) debbono essere effettuate **a porta chiusa.**

Spia termostato (O)
Indica la fase di riscaldamento dello stesso, il suo spegnimento segnala il raggiungimento all'interno del forno della temperatura impostata con la manopola. A questo punto l'alternativo accendersi e spegnersi di questa spia indica che il termostato sta lavorando correttamente per mantenere costante la temperatura del forno.

La spia verde (P)
Risulta accesa quando sia messo in funzione un qualsivoglia elemento elettrico riscaldante del forno.

Consigli pratici per l'uso dei bruciatori
Al fine di ottenere il massimo rendimento è utile ricordare quanto segue:

- utilizzare recipienti adeguati a ciascun bruciatore (vedere tabella) alfine di evitare che le fiamme fuoriescano dal fondo dei recipienti.
- utilizzare solamente recipienti a fondo piatto.
- al momento dell'ebollizione ruotare la manopola fino alla posizione di minimo.
- utilizzare sempre recipienti con coperchio.

Bruciatore	ø Diametro Recipienti (cm)
Ausiliario (A)	10 - 14
Semi-Pesciera (SP)	20 - 22
Tripla Corona (TC)	24 - 26

N.B. Alcuni modelli sono dotati di 2 grigliette di riduzione da utilizzare con recipienti di diametro inferiore ai 12 cm, rispettivamente, per i bruciatori posteriori "Semi-Pesciera" destro e sini-

stro (Fig. A) e per il bruciatore ausiliario (Fig. B).

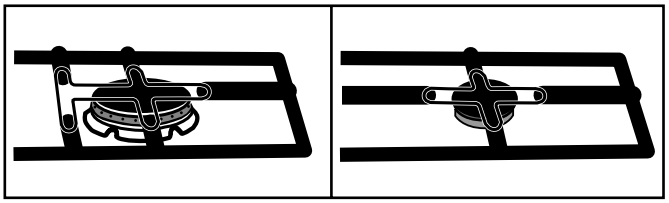


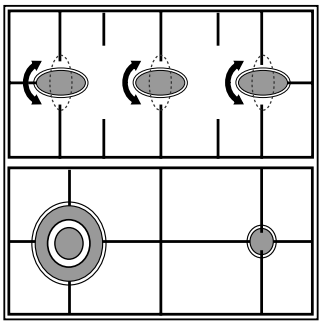
Fig. A Fig. B

3° Vetro

Al fine di ottenere una temperatura più bassa della porta forno durante il funzionamento, ed un minor consumo di energia, è disponibile un kit supplementare di protezione. Questo kit dovrebbe essere montato in caso di presenza di bambini piccoli. Per fare questo è necessario acquistare il kit codice ricambio **053413** presso un rivenditore autorizzato o presso il Servizio Assistenza Tecnica riportato sulla lista fornita a corredo.

Consigli pratici per l'uso dei bruciatori posteriori "Semi-Pesciera"

L'utilizzo dei tre bruciatori posteriori "Semi-Pesciera" di forma ellittica, ruotabili di 90°, dà al piano una maggiore flessibilità di impiego.



Per ruotare di 90° i bruciatori "Semi-Pesciera" è necessario procedere come segue:

- assicurarsi che i bruciatori siano freddi;
- sollevare completamente il bruciatore dalla sua sede;
- rimetterlo nella sua sede nella posizione desiderata;
- assicurarsi che i bruciatori risultino posizionati correttamente.

In particolare, i tre bruciatori posteriori, possono essere utilizzati insieme o separatamente con pentole di diverse forme e dimensioni come segue:

- bruciatore singolo per recipienti di media dimensione (diametro 20-22 cm) (Fig. O).
- bruciatore doppio come "pesciera" per recipenti ovali e per recipienti rettangolari o quadrati (dimensioni minime 18x28 cm, massime 18x35cm) (Fig. P);
- bruciatore triplo con piastra grigliante in dotazione con l'apparecchio (Fig. Q);

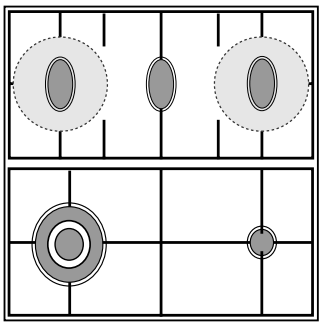


Fig. O

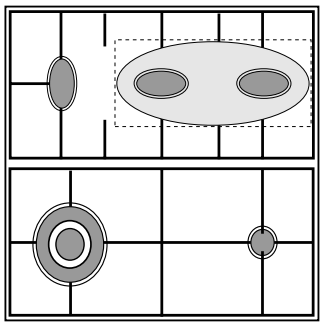


Fig. P

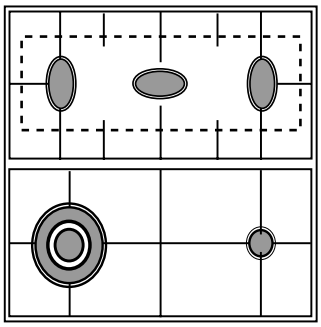


Fig. Q

Consigli pratici per l'uso della piastra grigliante

Le istruzioni che seguono sono valide per l'uso della piastra grigliante in dotazione con l'apparecchio.

Effettuare il preriscaldamento con le manopole di comando dei tre bruciatori in posizione di massimo 🔥. Per effettuare la cottura utilizzare la posizione indicata nella tabella sottoriportata.

Cibo	Peso Kg	Tempo di preriscaldamento in minuti manopole al massimo 🔥	Cottura Tempo in minuti	Cottura Posizione manopola
Bistecche di maiale (n°3)	0,5-0,6	5	14-16	Minimo 🔥
Bistecche di manzo (n°2)	0,5-0,6	5	12-14	Minimo 🔥
Salsicce (n°4)	0,4-0,5	5	16-18	Minimo 🔥
Spiedini di carne (n°3)	0,4-0,5	5	14-16	Minimo 🔥
Hamburger (n°3)	0,4-0,5	5	10-12	Minimo 🔥
Toast	n°3	5	2-3	Massimo 🔥
Pane	3 fette	5	2-3	Massimo 🔥
Melanzane	3-4 fette	5	4-5	Massimo 🔥
Pomodori arrosto	4 fette	5	10-12	Minimo 🔥
Salmone	3 tranci	5	5-7	Minimo 🔥
Petto di pollo (n°3)	0,4	5	6-8	Massimo 🔥

Nota: i tempi di cottura sono puramente indicativi e possono variare in base ai gusti personali.

Il programmmatore di cottura elettronico

Consente di programmare il forno o il grill nei funzionamenti:
- inizio cottura ritardato con durata stabilita;
- inizio immediato con durata stabilita;
- contaminuti.

Funzione dei tasti :

: contaminuti

: durata cottura

: fine cottura

: impostazione tempi indietro

: impostazione tempi avanti

Come rimettere l'orologio digitale

Dopo l'allacciamento alla rete o dopo una mancanza di corrente il display lampeggia su: **0.00**

- Premere contemporaneamente i tasti e e successivamente (entro 4 secondi) con i tasti e impostare l'ora esatta.

  Con il tasto il tempo aumenta.

  Con il tasto il tempo diminuisce.

Eventuali aggiornamenti dell'ora possono essere effettuati ripetendo la fase sopra descritta.

Funzionamento manuale del forno

Dopo aver impostato l'ora, il programmatore va automaticamente in posizione manuale.

Nota: Per ripristinare il funzionamento manuale dopo ogni cottura "Automatica" pigiare contemporaneamente i tasti e

Inizio cottura ritardato con durata stabilita

Va impostata la durata della cottura e l'ora di fine cottura. Supponiamo che il display indichi le ore 10,00

1. Ruotare le manopole di comando del forno sulla funzione e sulla temperatura desiderata (esempio: forno statico, 200°C)
2. Premere il tasto e successivamente (entro 4 secondi) con i tasti e impostare la durata desiderata. Supponiamo di impostare una cottura di 30 minuti; compare:

   A 0:30

   Rilasciando il tasto, dopo 4 secondi, ricompare l'ora corrente con il simbolo e la lettera "**A**" (AUTO)
3. Premere il tasto e successivamente premere i tasti e fino ad impostare l'ora di fine cottura desiderata, supponiamo le 13,00

   A 13:00
4. Rilasciando il tasto sul display dopo 4 secondi compare l'ora corrente:

   A 10:00

La lettera "**A**" accesa ricorda l'avvenuta programmazione di durata e di fine cottura nella funzione automatica. A questo punto il forno si accende automaticamente alle ore 12,30 in modo da terminare dopo 30 minuti. Quando il forno è acceso compare la pentolina accesa per tutta la durata della cottura. In qualsiasi momento premendo il tasto è possibile visualizzare la durata impostata, premendo il tasto si visualizza l'ora di fine cottura.

A fine cottura suona il segnale acustico; per interromperlo premere un tasto qualsiasi ad eccezione dei tasti e .

Inizio immediato con durata stabilita

Programmando solo la durata (punti 1 e 2 del paragrafo "Inizio cottura ritardato con durata stabilita") si ha l'inizio di cottura immediato.

Per annullare una cottura già programmata

Pigiare contemporaneamente i tasti e

Funzione contaminuti

Nel funzionamento contaminuti viene impostato un tempo dal quale comincia un conto alla rovescia. Questa funzione non controlla l'accensione e lo spegnimento del forno, emette solamente un allarme acustico a tempo scaduto.

Premere il tasto compare:

0:00

Quindi con i tasti e impostare il tempo desiderato Rilasciando il tasto il tempo parte esattamente al minuto secondo, nel display compare l'ora corrente.

10:00

A fine tempo viene emesso un segnale acustico che può essere arrestato premendo un tasto qualsiasi (esclusi i tasti e) ed il simbolo si spegne.

Correzione cancellazione dei dati

- I dati impostati possono essere cambiati in qualsiasi momento, premendo il tasto corrispondente e premendo il tasto o .
- Cancellando la durata di cottura si ha la cancellazione automatica anche della fine del funzionamento e viceversa.
- Nel caso di funzionamento programmato, l'apparecchio non accetta tempi di fine cottura antecedenti a quelli di inizio cottura proposti dall'apparecchio stesso.

Il forno “7 cuochi” mette a vostra disposizione una vasta gamma di possibilità che consentono di cuocere ogni cibo nella maniera migliore. Le varie funzioni consentono di indirizzare il calore come meglio si vuole: dal basso, dall'alto od uniformemente e con l'intensità desiderata. Con il tempo potrete sfruttare al meglio questo versatile apparecchio di cottura, pertanto le note riportate di seguito sono solamente delle indicazioni di massima che potrete ampliare con la vostra esperienza personale.

Preriscaldamento
Nel caso in cui sia necessario preriscaldare il forno, in linea di massima tutte le volte in cui si cuocciano cibi lievitati, è possibile utilizzare la funzione 3 “**forno pizza**” che consente di raggiungere la temperatura desiderata in breve tempo e con consumi ridotti. Una volta infornato si può passare alla funzione di cottura più indicata.

Cottura contemporanea su più ripiani
Se dovete cuocere su più ripiani utilizzate solamente la funzione 4 “**ventilato**” che è l'unica che consente tale possibilità. I ripiani da utilizzare sono i tre centrali, il primo in basso e l'ultimo in alto sono investiti direttamente dall'aria calda che potrebbe provocare delle bruciature sui cibi delicati. Utilizzando contemporaneamente tre ripiani, il ripiano di mezzo resta leggermente in dietro nella cottura, pertanto lasciatelo nel forno per qualche minuto in più. Se invece state preparando un pranzo completo, utilizzando tutti e tre i ripiani cuocendo contemporaneamente cibi diversi, posizionate nel ripiano centrale il cibo che richiede temperature più basse (generalmente il dolce).

Utilizzo del grill
Il 7 cuochi mette a vostra disposizione 3 diverse possibilità di grigliare. Utilizzate la posizione 5 “**grill**” per piccole porzioni, il consumo in questa posizione è di soli 1200 W, ma consente una perfetta grigliatura di piccole porsioni, come toast, wustell etc... Posizionate il cibo al centro della griglia, dato che risulta accesa solamente la parte centrale della resistenza superiore, il cibo negli angoli non viene cotto. La posizione 6 “**doppio grill**” consente di grigliare su tutta la superficie della griglia, utilizzate questa funzione quando avete del cibo distribuito uniformemente e volete la doratura uniforme. La posizione 7 “**doppio grill ventilato**” è utilissima per grigliature veloci, si distribuisce il calore emesso dal grill consentendo contemporaneamente alla doratura superficiale anche una cottura nella parte inferiore. Consente di grigliare grossi pezzi di carne o pollame senza l'uso del girarrosto. Potete anche usarla nella parte finale della cottura dei cibi che abbiano bisogno di doratura superficiale, ad esempio è l'ideale per dorare la pasta al forno a fine cottura.
Importante: effettuare la cottura al grill con porta del forno chiusa, ciò per ottenere unitamente ai migliori risultati un **sensibile risparmio di energia (10% circa)**. Per le posizioni di funzionamento del grill viene consigliato di posizionare la manopola termostato al massimo perchè questa è la condizione di rendimento ottimale del grill, che si basa sull'irraggiamento ai raggi infrarossi. Ciò non toglie che, se necessario, è possibile termostatare la cottura al grill su temperature inferiori alla massima, semplicemente regolando la manopola del termostato sulla temperatura desiderata. Nell'utilizzo delle funzioni grill disponete la griglia sugli ultimi ripiani partendo dal basso (vedi tabella cottura) dopodiché, per raccogliere i grassi ed evitare la formazione di fumo, disponete una leccarda nel primo ripiano dal basso.

Cottura dei dolci
Nella cottura dei dolci infornate sempre a forno caldo, attendete la fine di preriscaldamento, indicata dallo spegnimento della spia rossa “**O**”. Le temperature sono normalmente nell'intorno di 160°C. Non aprite la porta durante la cottura, per evitare un abbassamento del dolce. Gli impasti sbattuti non devono essere troppo fluidi, per non prolungare troppo i tempi di cottura. In generale:

Dolce troppo secco
La prossima volta impostate una temperatura di10°C superiore e riducete il tempo di cottura.

Dolce si abbassa
Usate meno liquido o abbassate la temperatura di 10°C.

Dolce scuro superiormente
Inseritelo ad altezza inferiore, impostate una temperatura più bassa e prolungate la cottura.

Buona cottura esterna, ma interno colloso
Usate meno liquido, riducete la temperatura, aumentate il tempo di cottura.

Dolce non si stacca dallo stampo
Ungete bene lo stampo e cospargetelo anche con un pò di farina.

Ho cotto su più ripiani e non tutti sono allo stesso avanzamento di cottura
Impostate una temperatura inferiore. Non necessariamente ripiani inseriti contemporaneamente debbono essere tolti insieme.

Cottura della pizza
Per una buona cottura della pizza utilizzate la funzione 3 “**forno pizza**”:

- Preriscaldare bene il forno per almeno 15 minuti
- Utilizzare una teglia in alluminio leggero appoggiandola sulla griglia in dotazione. Utilizzando la leccarda si allungano i tempi di cottura e difficilmente si ottiene una pizza croccante
- Non aprite frequentemente il forno durante la cottura
- Nel caso di pizze molto farcite (capricciosa, quattro stagioni) è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.

Cottura del pesce e della carne
La carne deve pesare almeno 1 Kg. per evitare che si asciughi troppo. Per le carni bianche, i volatili ed il pesce utiliz-

zate temperature basse (150°C-175°C). Per le carni rosse che si vuole siano ben cotte all'esterno conservando all'interno il sugo, è bene iniziare con una temperatura iniziale alta (200°C-220°C) per breve tempo, per poi diminuirla successivamente. In generale, più grosso è l'arrosto, più bassa dovrà essere la temperatura e più lungo il tempo di cottura. Ponete la carne da cuocere al centro della griglia ed inserite sotto la griglia la leccarda per raccogliere i grassi. Inserite la griglia in modo che il cibo si trovi al centro del forno. Se volete più calore da sotto, utilizzate i ripiani più bassi. Per ottenere arrosti saporiti (in particolare anitra e selvaggina) bardate la carne con lardo o pancetta e posizionatela in modo che sia nella parte superiore.

Consigli pratici per la cottura

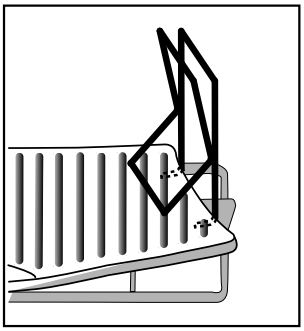
Posizione manopola selezione	**Cibo da cucinare**	**Peso (Kg)**	**Posizione di cottura ripiani dal basso**	**Tempo di pre-riscaldamento (minuti)**	**Posizione manopola termostato °C**	**Tempo di cottura (minuti)**
1 Statico	Anatra	1	3	15	200	65-75
	Arrosto di manzo	1	3	15	200	70-75
	Arrosto di maiale	1	3	15	200	70-80
	Biscotti	-	3	15	160	15-20
2 Forno Dolce	Crostate	0,5	3	15	180	20-30
	Torte di frutta	1	2/3	15	180	45-50
3 Forno Pizza	Pizza	0,5	3	15	220	15-20
	Arrosto di manzo	1	3	10	200	45-55
	Pollo	1	2/3	10	180	60-70
4 Ventilato	Pizza (su più ripiani)	1	2/3	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Tagliatelle al forno	1	3	10	180	20-30
	Pasta gratinata	1	3	10	180	20-30
	Agnello	1	2	10	180	40-45
	Pollo	1	3	15	200	60-70
	Sgombri	1	2	10	180	50-55
	Dentice	1,5	2	10	180	55-60
	Torta al cioccolato	1	3	10	160	50-60
5 Grill	Sogliole	1	4	5	Max	8
	Spiedini di calamari e gamberi	1	4	5	Max	4
	Tranci di merluzzo	1	4	5	Max	10
	Verdure alla griglia	1	3-4	5	Max	8-10
6 Doppio Grill	Bistecche di vitello	1	4	5	Max	15-20
	Braciole	1,5	4	5	Max	25
	Hamburgers	1	3	5	Max	7
	Sgombri	1	4	5	Max	20-25
7 Doppio Grill Ventilato	Pollo alla griglia	1,5	2	5	200	55-60
	Seppie ripiene	1,5	2	5	200	40-45

Nota: i tempi di cottura sono puramente indicativi e possono variare in base ai gusti personali.

Manutenzione ordinaria e pulizia della cucina

Prima di ogni operazione disinserire elettricamente la cucina. Per una lunga durata della cucina è indispensabile eseguire frequentemente una accurata pulizia generale, tenendo presente che:

- **per la pulizia non utilizzare apparecchi a vapore**
- le parti smaltate e i pannelli autopulenti, se presenti, vanno lavate con acqua tiepida senza usare polveri abrasive e sostanze corrosive che potrebbero rovinarle;
- l'interno del forno va pulito, con una certa frequenza, quando è ancora tiepido usando acqua calda e detersivo, risciacquando ed asciugando poi accuratamente;
- gli spartifiamma vanno lavati frequentemente con acqua calda e detersivo avendo cura di eliminare le incrostazioni;Nelle cucine dotate di accensione automatica occorre procedere frequentemente ad una accurata pulizia della parte terminale dei dispositivi di accensione istantanea elettronica (**C**) e verificare che i fori di uscita del gas degli spartifiamma non siano ostruiti;
- l'acciaio inox può rimanere macchiato se rimane a contatto per lungo tempo con acqua fortemente calcarea o con detergenti aggressivi (contenenti fosforo). Si consiglia di sciacquare abbondantemente ed asciugare dopo la pulizia. E' inoltre opportuno asciugare eventuali trabocchi d'acqua.
- è consigliabile procedere alla pulizia della piastra grigliante quando quest'ultima è ancora calda servendosi delle apposite maniglie in dotazione per trasportarla dal piano cottura al lavello.



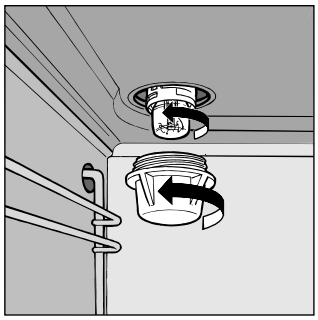
- nei modelli dotati di coperchio in cristallo la pulizia si effettua con acqua calda evitando l'impiego di panni ruvidi o sostanze abrasive.

N.B.: evitare di chiudere il coperchio fino a che i bruciatori gas o la piastra grigliante sono ancora caldi. Eliminare eventuali liquidi presenti sul coperchio prima di aprirlo.

Importante: controllare periodicamente lo stato di conservazione del tubo flessibile di collegamento gas e sostituirlo non appena presenta qualche anomalia; è consigliabile la sostituzione annuale.

Sostituzione della lampada nel vano forno

- Togliere l'alimentazione al forno tramite l'interruttore omnipolare utilizzato per il collegamento del forno all'impianto elettrico, o scollegare la spina, se accessibile;
- Svitare il coperchio in vetro del portalampada;
- Svitare la lampada e sostituirla con una resistente ad alta temperatura (300°C) con queste caratteristiche:
  - Tensione 230V
  - Potenza 25W
  - Attacco E14
- Rimontare il coperchio in vetro e ridate alimentazione al forno.



Ingrassaggio dei rubinetti

Con il tempo può verificarsi il caso di un rubinetto che si blocchi o presenti difficoltà nella rotazione, pertanto sarà necessario provvedere alla sostituzione del rubinetto stesso.

N.B.: Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato dal costruttore.